08/2012

Mod: CBT31/PM

Production code: 10501701-0-0-0 (Y2)



Manual de Instruções Instruction Manual Mode d'emploi Gebrauchsanleitung Manuale d'Istruzioni Manual de Instrucciones	N.º MNS00054.00



ABATEDORES DE TEMPERATURA – Y2
BLAST CHILLER & FREEZERS – Y2
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION– Y2
SCHNELLKÜHLER & SCHOCKFROSTER– Y2
ABATTITORI E SURGELATORI– Y2
ABATIDORES Y CONGELADORES– Y2

SOMMAIRE

Note du Fabricant

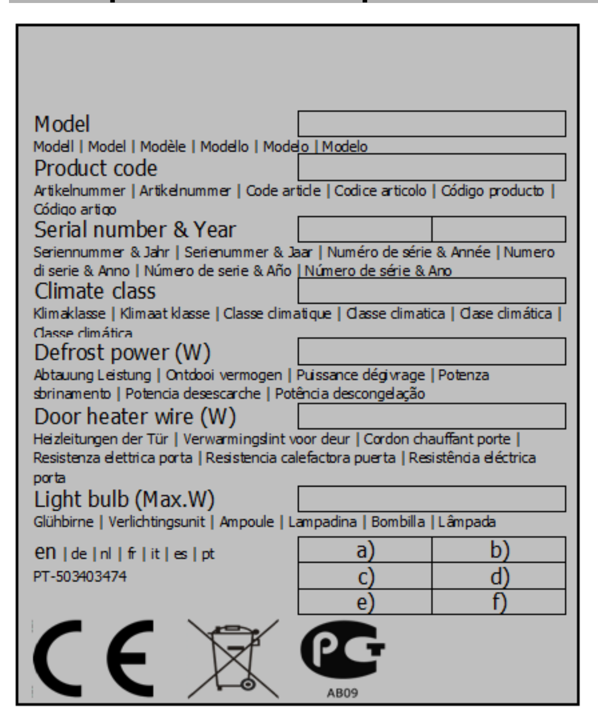
Nous vous remercions d'avoir choisi nos appareils; nos équipements répondent à toutes les directives et normes européennes applicables dans le but de fournir une utilisation sûre et pratique qui répond à vos attentes et besoins.

L'équipement doit être utilisé conformément à ce mode d'emploi et uniquement dans le but déclaré par le constructeur. Son utilisation incorrecte peut causer des dommages à celui-ci et/ou aux utilisateurs. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

1 Réception

La construction et le fonctionnement de chacun de nos équipements sont rigoureusement vérifiés à l'usine, comme en témoigne le apport d'essai ci-joint. Compte tenu de la possibilité de dommages causés par le transport, vérifier le bon état de l'appareil après le déballage. Ensuite, vérifiez que les caractéristiques correspondent aux spécifications de la commande. Nous rappelons que notre recherche constante d'améliorations technologiques pourra promouvoir des modifications sans avis préalable aux appareils indiques dans ce mode d'emploi.

2 Plaque de Caractéristiques



La plaque de caractéristiques de nos cellules de refroidissement et surgélation se trouve à l'intérieur de l'équipement, sur le panneau latéral gauche. Vous y trouverez les principales informations techniques de l'appareil et l'identification du MODÈLE et Nº SÉRIE, fondamentales pour consultation au fabricant.



La directive européenne sur les résidus d'appareils électriques et électroniques (WEEE) indique que, à la fin de son cycle de vie, l'appareil et tous ses composants, sous-ensembles et matériaux consommables doivent faire l'objet de récupération sélective pour être traités afin d'être éliminés, recyclés ou réutilisés. Ne déposez pas des appareils comprenant ce symbole avec des résidus urbains indifférenciés.

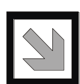
Légende	
a) Tension (V)	b) Fréquence (Hz)
c) Courant (A)	d) Puissance (W)
e) Gaz réfrigérant (ASHRAE)	f) Charge de gaz (g)

3 Installation, Nettoyage et Manutention

3.1 Notes Générales

L'installation, l'entretien technique et les autres interventions doivent être exécutés par des techniciens spécialisés et autorisés, utilisant des pièces et composants originaux. Le non respect de ces conditions peut entraîner la perte de la garantie.

3.2 Installation

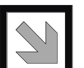


L'installation doit être effectuée en respectant constamment les règlements concernant la construction d'édifices, les règles et les bonnes pratiques de préventions d'accidents et les normes européennes en vigueur.

3.2.1 Préparation

Enlever la pellicule de protection en PVC; ne pas utiliser d'objet pointu afin d'éviter des risques sur la superficie. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'équipement en utilisant des gants.

3.2.2 Positionnement

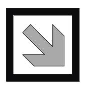


Choisir un emplacement où l'équipement est éloigné de possibles sources de chaleur (par ex. fours ou cuisinières) et sans lumière directe du soleil.
Assurer une bonne circulation de l'air autour de l'équipement, maintenir la distance entre la paroi et la partie arrière de l'équipement.
La grille avant ne doit jamais être obstruée: le manque de ventilation peut sérieusement affecter le fonctionnement et peut entraîner de graves dommages à l'équipement.

3.2.3 Mise à niveau

L'équipement doit être installé sur une surface pleine et résistante, afin d'assurer la stabilité dans les quatre points d'appui. Les pieds télescopiques réglables en hauteur doivent être ajustes pour un nivellement précis.

3.2.4 Sortie d'eau (sauf modèle Y2-3)

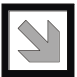


Cet équipement est muni d'une sortie pour les eaux de condensation et de nettoyage.
Si vous n'optez pas pour une liaison à l'égout, utilisez le bac de récupération des eaux de condensation, fixez-le par le devant sur les glissières qui se trouvent au-dessous de l'équipement.
L'écoulement des eaux de condensation peut être compromis si l'équipement n'est pas nivelé.

3.2.5 Raccordement électrique

L'appareil est fourni avec une fiche selon les normes d'essai, ainsi qu'un câble d'alimentation réglementaire avec longueur suffisante pour permettre de le brancher à la prise murale.

Câble d'alimentation type H05VV-F		
Modèles	Y2-3, Y2-5 e Y2-7 (monophasique)	Y2-10 e Y2-14 (triphasé)
Section (nominale)	3 x 1.0 mm^2	5 x 2.5 mm^2
Code du producteur avec prise de série CEE 7/7	43001004	
Code du producteur avec prise optionnelle BS 1363	43001001	



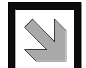
La prise murale doit être accessible très facilement et doit être dimensionnée pour la consommation maximale (spécifié dans la plaque de caractéristiques) et doit avoir un FIL DE TERRE. Pour les raccordements directs au réseau, il faut toujours installer un dispositif d'interruption (disjoncteur) de taille conforme aux normes internationales. Ne jamais utiliser des prises ou fiches sans fil de terre, ni d'adaptateurs ou rallonges.

3.2.6 Substitution du Câble d'Alimentation

Si le câble d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être immédiatement remplacé par l'original fourni par le fabricant ou par l'assistance technique.

3.3 Nettoyage

Pour assurer une hygiène et une conservation correctes, effectuer le nettoyage régulier de l'équipement comme indiqué:



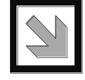
Débrancher l'appareil du courant, en retirant la fiche ou éteignant le disjoncteur.
Nettoyer soigneusement les surfaces à l'aide d'un chiffon humidifié avec une solution d'eau et de détergent doux; puis rincer avec un chiffon imbibé d'eau claire et, finalement, passer un chiffon sec.
Ne pas utiliser de produits de nettoyage acides ou à base de chlore (p/ ex. eau de javel), ni des matériaux abrasifs (p/ ex. des éponges à récurer) ni de l'eau sous pression (p/ ex. tuyaux d'arrosage).

3.4 Manutention

Pour assurer une longue durée et un fonctionnement correct de l'équipement, vous devez avoir les précautions suivantes:

3.4.1 Condenseur

Effectuer régulièrement l'opération suivante:



Débrancher l'appareil du courant, retirer la fiche ou éteindre le disjoncteur.
Desserrer la grille avant de ventilation; faire attention au passage des câbles, ne pas les tirer.
Nettoyer soigneusement les ailettes du condenseur avec un aspirateur (de préférence) ou avec une brosse douce.

À la fin, resserrer la grille avant de ventilation.

3.4.2 Inactivité prolongée

Face à la possibilité d'une période d'inactivité prolongée, il est recommandé d'effectuer les opérations de nettoyage et manutention décrites ci-dessus.

4 Fonctionnement

4.1 Définitions

La cellule de refroidissement et surgélation à été conçue pour le refroidissement / congélation rapide des produits alimentaires et projetée pour des conditions de fonctionnement en accord avec la classe climatique ISO 4 (température ambiante 30ºC, 55% Hr).

4.2 Fiche technique

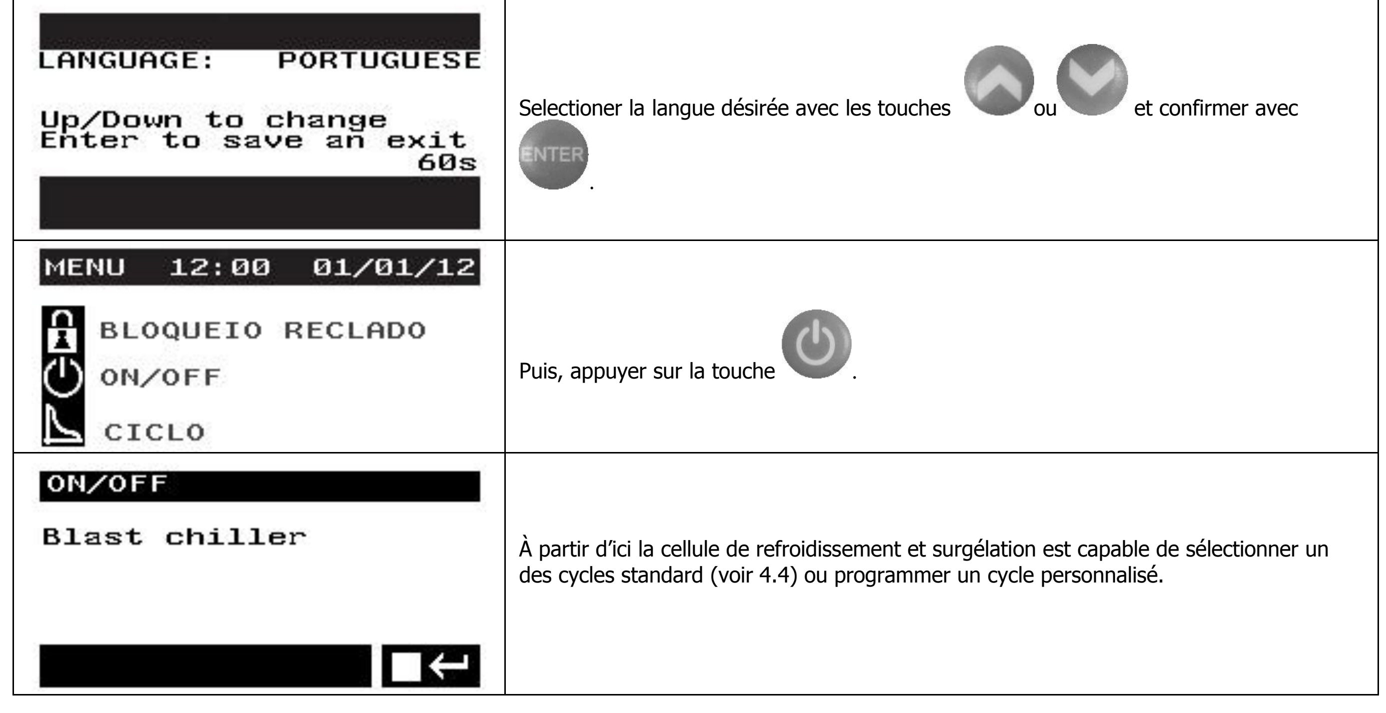
Modèle	Y2-3	Y2-5	Y2-7	Y2-10	Y2-14
Dimensions extérieures LxPxH	670x715x500 mm	810x830x850 mm	810x830x1070 mm	810x830x1370 mm	810x830x1750 mm
Poids	55 kg	100 kg	130 kg	150 kg	180 kg
Alimentation	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	400V 3~ 50Hz	400V 3~ 50Hz
Courant	3,0 A	5,0 A	6,0 A	3,6 A	4,2 A
Puissance absorbée	0,5 kWh	1,0 kWh	1,3 kWh	2,0 kWh	2,2 kWh
Fluide réfrigérant	R404	R404	R404	R404	R404
Capacité de refroidissement	10 kg	20 kg	30 kg	40 kg	50 kg
Capacité de congélation	6 kg	14 kg	20 kg	28 kg	35 kg
Capacité de bacs, plaques pâtissières GN1/1 – EN600x400	3-3	5-5	7-7	10-10	14-14

4.3 Mise en service

S'assurer que la fiche est correctement introduite dans la prise et/ou que le disjoncteur est branché.

4.3.1 Mise en marche

Cette procédure s'applique seulement lors de la mise en marche ou lorsqu'il y a une coupure du courant électrique ou qu'il soit éteint.
Sans qu'il soit nécessaire de presser n'importe quelle touche, l'écran affiche après 60 secondes la langue dans laquelle les menus sont disponibles.



Selectionner la langue désirée avec les touches ou et confirmer avec .

Puis, appuyer sur la touche .

À partir d'ici la cellule de refroidissement et surgélation est capable de sélectionner un des cycles standard (voir 4.4) ou programmer un cycle personnalisé.

4.3.2 Initier le nouveau cycle

Cette procédure s'applique dans le fonctionnement normal de l'équipement.

Appuyer pendant 3 secondes sur la touche  ;

Ensuite, sélectionner un cycle standard (voir 4.4), ou un cycle personnalisé (voir 4.7) (s'il a déjà été programmé), ou entrer dans le mode programmation pour le faire.
Le contrôleur électronique permet à l'utilisateur de programmer des cycles personnalisés en fonction des besoins spécifiques. Les instructions de ceux-ci se trouvent dans le paragraphe 4.6 du mode d'emploi du contrôleur électronique ci-joint.

4.4 Sélection et description des cycles standard

Les cycles standard couvrent la majeure partie des besoins quotidiens dans la cuisine et ont été conçus pour faciliter le travail des utilisateurs, à travers quatre touches Start & Go, chacune correspondant à un cycle préprogrammé.

STD +3 TEMP. SOFT PRODUTO 60C AMBIENTE 20C TEMPOR 90'	En appuyant sur une des touches SOFT CHILL HARD CHILL SOFT FREEZE HARD FREEZE la cellule de refroidissement et surgélation fait démarrer le cycle désiré. Trois minutes après le démarrage, l'équipement vérifie automatiquement si la sonde du produit est utilisée. Dans le cas affirmatif, le cycle sera géré par la sonde; sinon, le cycle s'effectue par temps.
SOFT CHILL	Ce cycle réduit la température des aliments jusqu'à +3º C au coeur du produit et en un temps maximum de 90 minutes. Idéale pour abaisser la température des denrées alimentaires telles que les aliments à fine épaisseur, les semoules (pâtes ou riz), mets sucrés (crèmes, mousses), légumes verts entre autres produits délicats.
HARD CHILL	Ce cycle réduit la température des aliments jusqu'à +3º C au coeur du produit et en un temps maximum de 90 minutes. Pensé de façon à optimiser le temps de travail en abaissant les aliments volumineux, à haute teneur en matières grasses sans formation de glace à la surface.
SOFT FREEZE	Ce cycle réduit la température des aliments jusqu'à -18º C au coeur du produit et en un temps maximum de 240 minutes. Préparé pour la congélation d'aliments cuisinés dont les plats préparés au four ou les pâtes levées. Cycle à deux phases de congélation ; la température au cœur du produit atteint +6ºc pendant la première phase, la température au cœur du produit atteint -18ºC pendant la deuxième phase.
HARD FREEZE	Ce cycle réduit la température des aliments jusqu'à -18º C au coeur du produit et en un temps maximum de 240 minutes. Conçu pour la congélation d'aliments cuisinés volumineux ainsi que les aliments crus. Assez rapidement, la température au cœur du produit atteint -18º C et l'intérieur de la cellule atteint une température de -35º C.

4.5 Interruption des cycles

4.5.1 Interruption volontaire

Pour proteger le compresseur, il est seulement possible d'interrompre le programme une minute après la mise en marche.

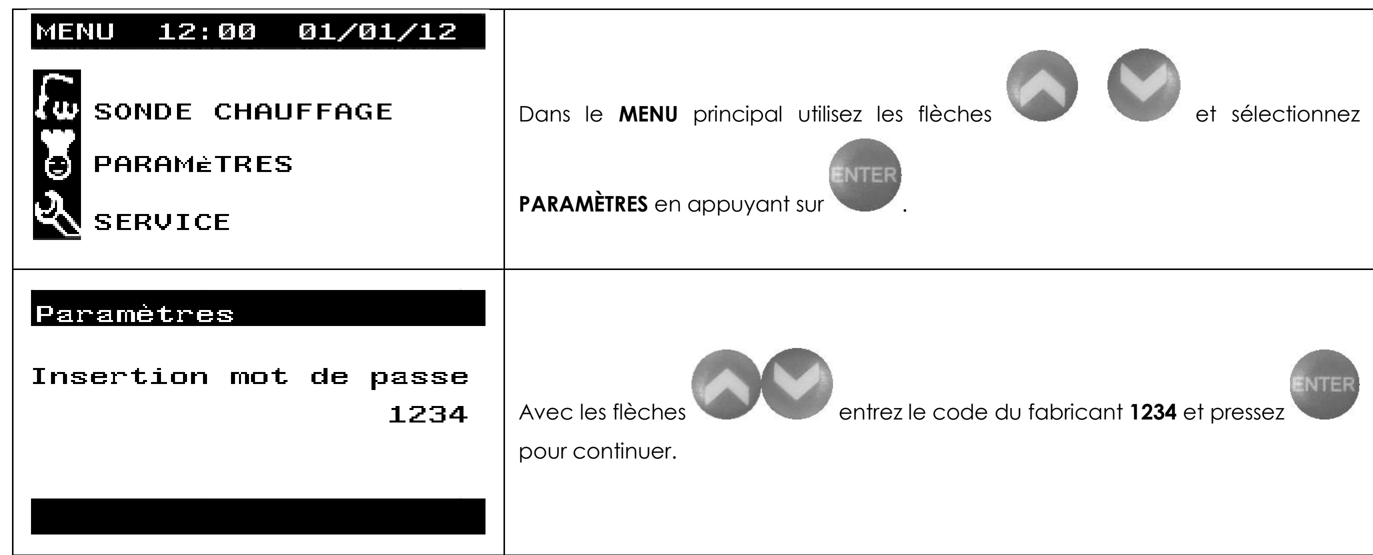
Appuyer sur la touche pendant trois secondes ; le cycle sera interrompu et ne peut pas être poursuivi.

Si vous voulez arrêter la cellule, appuyer à nouveau pendant 3 secondes sur la touche .

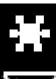
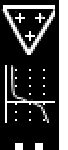
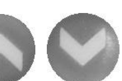
4.5.2 Interruption par ouverture de la porte

Il faut éviter l'ouverture de la porte pendant le cycle de fonctionnement. Si vous avez vraiment besoin de l'ouvrir, le temps d'ouverture ne doit pas dépasser 30 secondes. Au bout de ce temps, le cycle sera interrompu et devra être redémarré.

4.6 Programmation d'un Cycle Personnalisé



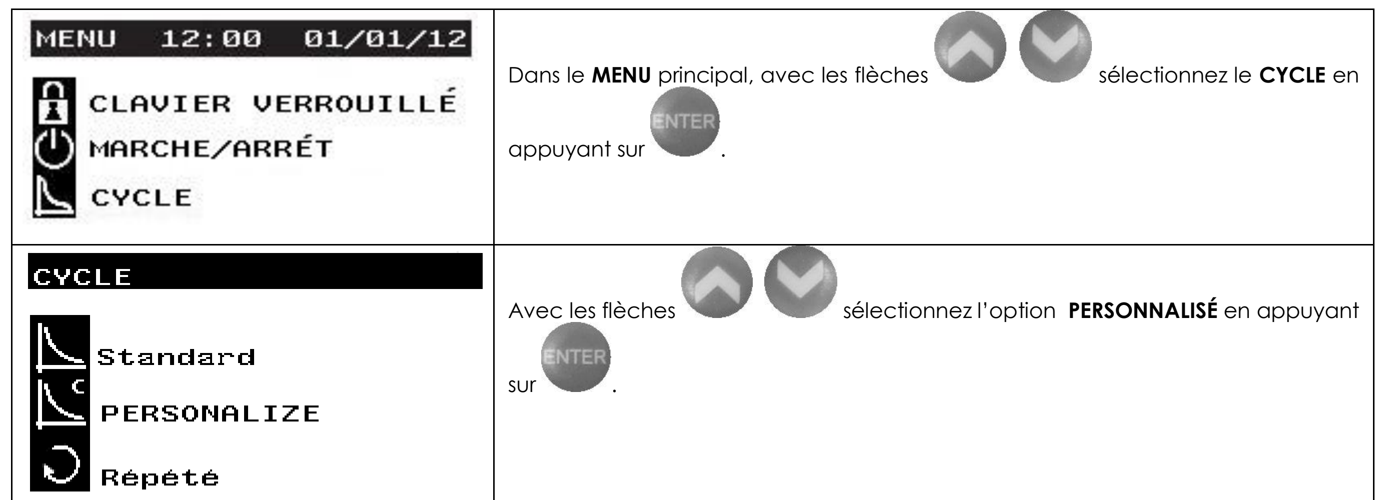
MENU 12:00 01/01/12 SONDE CHAUFFAGE PARAMÈTRES SERVICE	Dans le **MENU** principal utilisez les flèches et sélectionnez **PARAMÈTRES** en appuyant sur ENTER.
Paramètres Insertion mot de passe 1234	Avec les flèches entrez le code du fabricant **1234** et pressez ENTER pour continuer.

Paramètres  Modif. langage/PW1 Cycle personnalisé Conservation	Avec les flèches   sélectionnez l'option **Cycle Personnalisé** et pressez .
Cycle personnalisé  De. std +3° C doux  De. std +3° C hard De. std –18° C doux **Cycle personnalisé**  De. std –18° C hard Complet De. std +3° C doux	Déplacez le curseur avec les flèches  et sélectionnez le type de cycle désiré (par ex.: **Complet**) et pressez .
Complet En tempér/temps TEMP.	À l'intérieur de l'option Cycle Personnalisé configurez le cycle par **température** ou par **temps**, utilisez les flèches   . Pressez .
Complet P. de cons. amb. –20.0° C P. de cons. prod. 10.0° C Temps de phase 60' **PHASE 1**	Dans la **PHASE 1**, déterminez, à l'aide des flèches  , les **températures** et la **durée**. Pressez à la fin de chaqu'une des options et à après passer à la phase la suivante.
Complet P. de cons. amb. 0.0° C P. de cons. prod. 3.0° C Temps de phase 30' **PHASE 2** **Complet** P. de cons. amb. –35.0° C P. de cons. prod. –18.0° C Temps de phase 60' **PHASE 3**	Répétez le processus de la **PHASE 1** pour personnaliser la **PHASE 2** et la **PHASE 3** selon les spécifications requises.

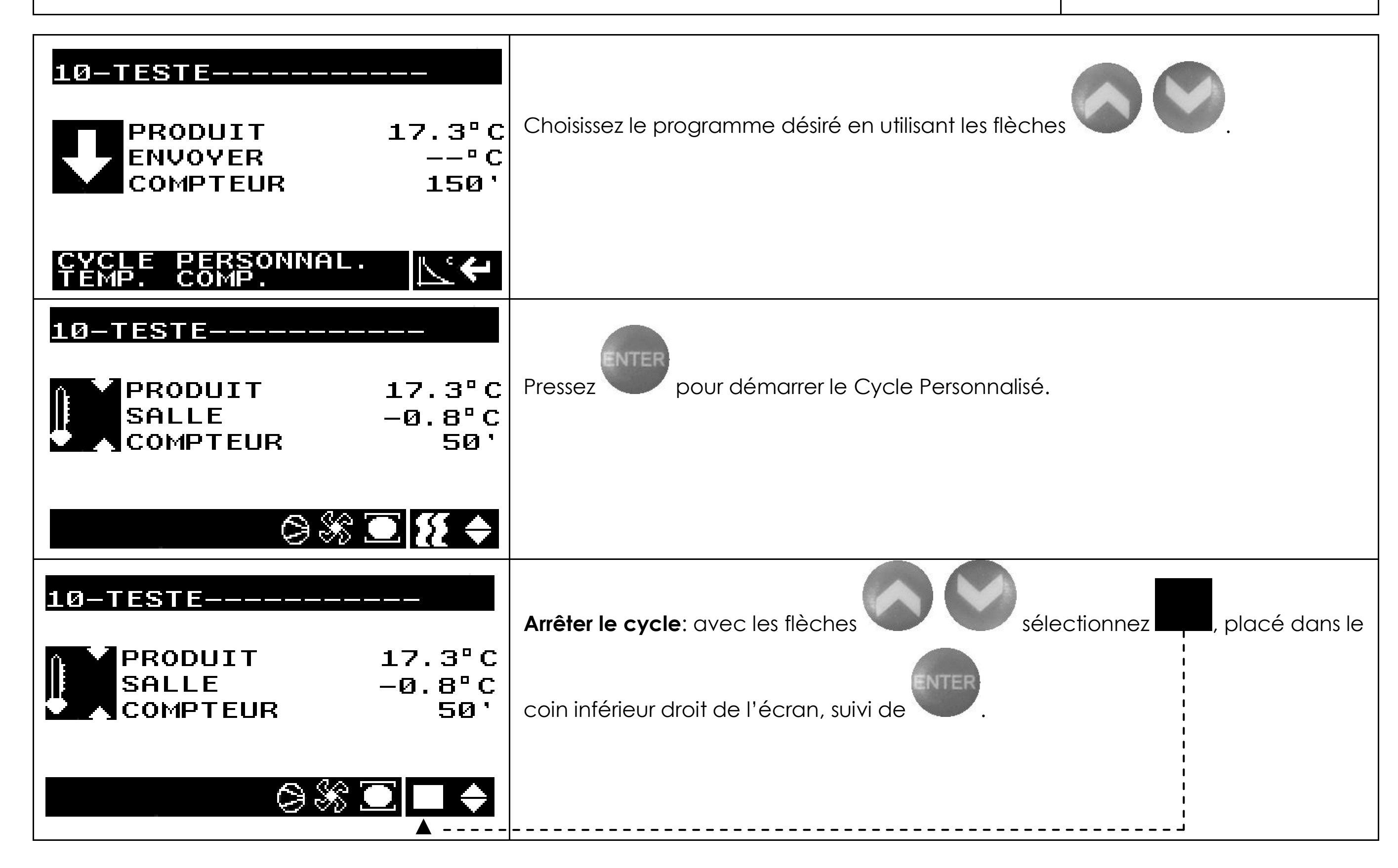
Complet Conser.actuel OUI P.de consigne -20.0°C conservation	Avec les flèches optez, ou pas, pour la conservation des aliments à la fin du Cycle, suivi de ENTER. Déterminez à quelle température vous voulez le faire, s'il en est le cas. Pressez ENTER pour avancer.
Complet Deg.avant cycle OUI Deg.avant conserv. NON	Avec les flèches choisissez, ou non, **Dégivrage** avant le début du cycle. Pressez ENTER pour confirmer. **L'équipement ne permet pas l'exécution du Dégivrage avant d'entrer en mode conservation.**
Complet Sauvegarder cycle sous 10- TESTE-------------	Avec les flèches sélectionnez, lettre par lettre, le nom de ce cycle. Pressez ENTER pour passer au caractère suivant.
Complet Sauvegarder cycle sous 10- TESTE------------- Appuy Enter 3s	Pressez ENTER pendant 3 secondes pour effectuer l'enregistrement du programme.

Pour revenir au **MENU** principal ou à une des phases précédentes pressez ESC.

4.7 Sélectionnez Programme Personnalisé



MENU 12:00 01/01/12 CLAVIER VERROUILLÉ MARCHE/ARRÊT CYCLE	Dans le **MENU** principal, avec les flèches sélectionnez le **CYCLE** en appuyant sur ENTER.
CYCLE Standard PERSONALIZE Répété	Avec les flèches sélectionnez l'option **PERSONNALISÉ** en appuyant sur ENTER.

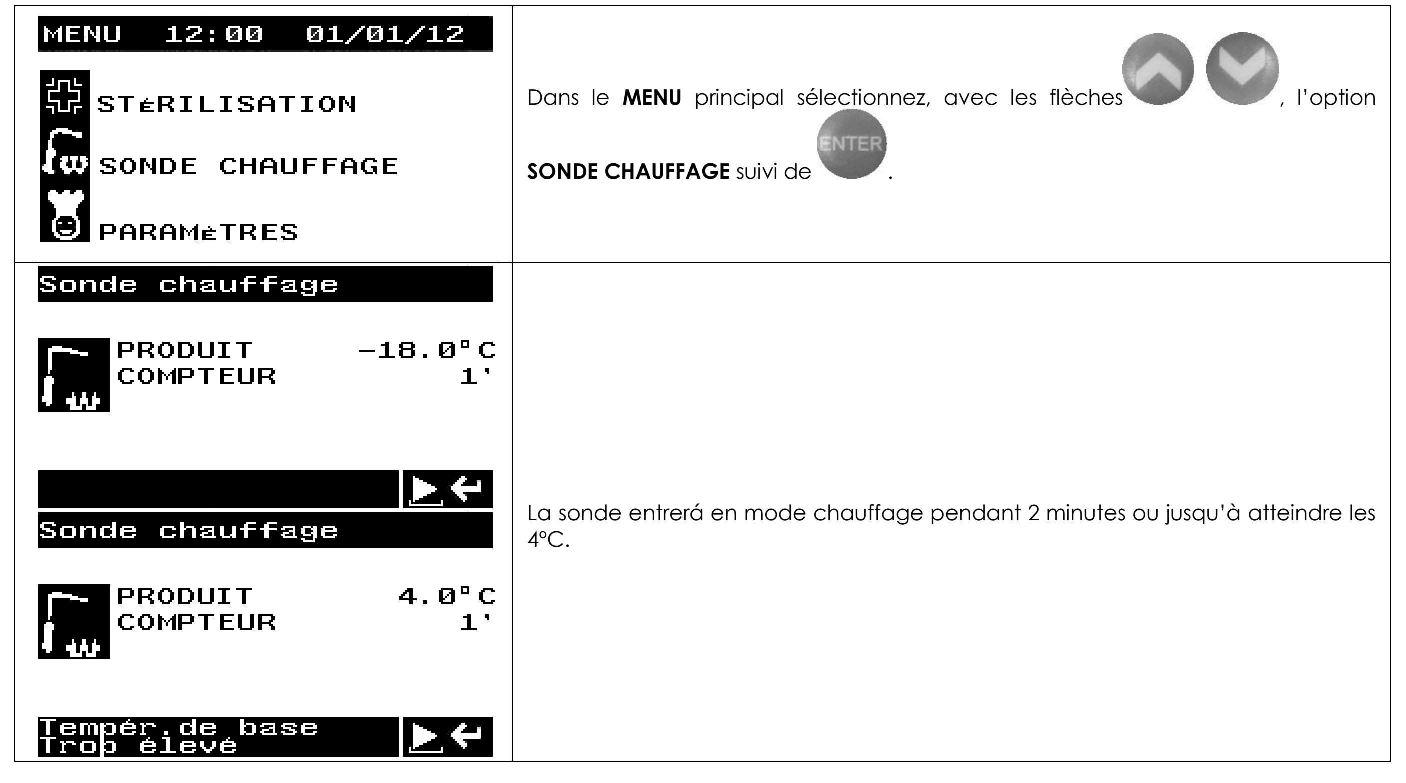


10-TESTE PRODUIT 17.3°C ENVOYER --°C COMPTEUR 150' CYCLE PERSONNAL. TEMP. COMP.	Choisissez le programme désiré en utilisant les flèches .
10-TESTE PRODUIT 17.3°C SALLE -0.8°C COMPTEUR 50'	Pressez ENTER pour démarrer le Cycle Personnalisé.
10-TESTE PRODUIT 17.3°C SALLE -0.8°C COMPTEUR 50'	**Arrêter le cycle**: avec les flèches sélectionnez , placé dans le coin inférieur droit de l'écran, suivi de ENTER.

Remarque: L'ouverture de la porte pour une période supérieure à 2 minutes entraîne un arrêt automatique du cycle.

Pour revenir au **MENU** principal pressez ESC .

4.7.1 Libérer Sonde Produit (à l'exception de AB3)



MENU 12:00 01/01/12 STéRILISATION SONDE CHAUFFAGE PARAMèTRES	Dans le **MENU** principal sélectionnez, avec les flèches , l'option **SONDE CHAUFFAGE** suivi de ENTER.
Sonde chauffage PRODUIT -18.0°C COMPTEUR 1' Sonde chauffage PRODUIT 4.0°C COMPTEUR 1' Tempér.de base Trop élevé	La sonde entrerá en mode chauffage pendant 2 minutes ou jusqu'à atteindre les 4°C.

Pour revenir au **MENU** principal pressez  .

4.8 Dégivrage, alarmes et anomalies

4.8.1 Dégivrages

Au début du cycle sera effectué un dégivrage automatique de l’évaporateur si la température est inférieure à 0ºC.
Le dégivrage s’effectue par l’air forcé, en utilisant la chaleur des produits alimentaires.

4.8.2 Annulation des alarmes

Alarmes info

Nenhum.al.activ.

Appuyer simultanément pendant trois secondes sur les touches . S’affiche l’écran suivant .
Pour revenir au menu précédent, appuyer à nouveau sur les deux flèches simultanément.

4.8.3 Anomalies

Si vous détectez quelques anomalies dans le fonctionnement, débranchez l’équipement, retirez tous les produits alimentaires à l’intérieur et appelez les services techniques.